

Réf.: 160713.02

<b>Origine:</b>	Japon
<b>Ingrédients :</b>	100% Sushi Nori (algue marine) grillé déshydraté
<b>Description :</b>	Algue marine pre-grillé et prête pour la consommation. Les algues sont sélectionnées pour griller celles de plus haute qualité, jusqu'à obtenir une couleur verte lustré, de texture croustillante et saveur délicieuse et aromatique.

**VALEURS NUTRITIONNELLES (100g)**

---

Energie:	307 Kcal
Carbohydrates:	3,20 g (sucres 1,70 g)
Protéine:	43,10 g
Graisse :	5,30 g (saturées :1,50 g)
Fibre :	37,0 g
Sel (CINa) :	1,38 g

**MODE D'EMPLOI**

---

Se consomme surtout dans l'élaboration des rouleaux de sushi, farcis de riz (avec du poisson et/ou sans). Coupé en tranches fines, s'utilise comme accompagnement de pâtes, soupes, salades, ainsi comme garniture. Elle est très savoureuse et peut être aussi consommé comme snack 100% naturel.

## LISTE GÉNÉRIQUE ALLERGENES

(D'accord avec la directive 2003/15/CE du 27/02/03 modifiant 76/768/CEE)

Produits		Produits	
Protéines de lait et dérivés	No	Arachide et dérivés	No
Lactose et / ou de produits laitiers sucrés	No	Huile d'arachide	No
Œufs et ovo produits	No	Sésame	No
Protéines de soja et dérivés	No	Huile de sésame	No
Huile de soja	No	Glutamate (E620-E625 ajouté)	No
Gluten	No	Sulfites (E220-E228)	No
Blé	No	Acide benzoïque / parabènes	No
Seigle	No	Colorantes (E102, E110, E122, E124, E128, E129, E151, E154, E155)	No
Veau et dérivés	No	Tartrazine (E102)	No
Poulet et dérivés	No	Cannelle	No
Poisson	No	Vanille	No
Fruits de mer	No	Coriandre	No
Maïs et dérivés	No	Céleri	No
Cacao	No	Umbelliferaes	No
Levure	No	Carotte	No
Légumes	No	Lupin	No
Fruits secs et dérivés	No	Moutarde	No
Huile de fruits secs	No	Mollusques (dérivés)	No
<i>Oui = présent</i>	<i>No = absent</i>	<i>¿ ? inconnu</i>	<i>* possible la contamination croisée</i>

APPLICATION:			
Végétariens	Oui	Kosher-certié	No
Vegans	Oui	Halal-certié	No
Laitiers végétariens	Oui	Commerce équitable	No
NOP-certié	No		

## CONSERVATION ET PRESENTATION

Unités de 17g en boîtes de 102g (6 unités).

Gardé dans un endroit sec et frais (moins de 25 °C) à l'abri de la lumière et soleil directe, maintient ses propriétés pendant 24 mois.